



Il Menù



Ristorante Il Capanno

Coperto 2 €

ANTIPASTO DI MARE 12 €

COMPOSTO DA:

Insalata di mare savoiarda

Baccalà mantecato

ANTIPASTO DI TERRA 10 €

COMPOSTO DA:

Panserotto

Carpaccio di angus con scaglie di grana

Flan di topinambur con fonduta di parmigiano

PRIMI PIATTI

Tutta la pasta è di nostra produzione

Ravioli al ragù 10 €

Ravioli al burro e salvia 10 €

Pansotti al sugo di noci 10 €

Trenette al pesto 10 €

Taglierini al vino rosso con ragù di cinghiale 12 €

Ravioli di fonduta con salsiccia di vitello e fonduta 12 €

Taglierini ai frutti di mare* 18 €

Taglierini con vongole veraci e pesto 18 €

Ravioli di pesce con ragù di crostacei 16 €

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo
al nostro personale di sala prima dell'ordine.

La presenza di allergeni nei piatti è indicata a fine menu.

*in mancanza di prodotto fresco potranno essere utilizzati prodotti surgelati selezionati di ottima qualità.

°Tutto il pesce crudo è trattato in conformità alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Ristorante Il Capanno

SECONDI DI PESCE

Filetto d'orata con pomodorini, olive taggiasche ed erbe aromatiche	18 €
Orata ai ferri	15 €
Tagliata di tonno su spaghetti di melanzane	20 €
Grigliata mista di pesce	22 €
Calamari ai ferri*	16 €
Acciughe ripiene fritte	16 €
Fritto di calamari e gamberi*	19 €

SECONDI DI CARNE

Filetto di Manzo al pepe verde / ai ferri	20€/18€
Brasato di manzo	13 €
Vitello tonnato	10 €
Coniglio alla ligure	10 €
Lumache alla Ligure	15 €
Milanese con patatine fritte	15 €

CONTORNI

Patate fritte*	4 €
Verdura di stagione	4 €
Verdure grigliate	5 €
Verdura in pastella	5 €
Insalata verde	3 €
Insalata mista	5 €

BEVANDE

Acqua minerale	cl 50 1,50 €	cl 75 2,50 €
Bibite in lattina		cl 33 3,00 €
Chinotto Lurisia		3,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra alla spina: Messina	piccola 3 €	media 5,00 €
Birra Ligure: Altavia "Contamusse" – America IPA		cl 50 7,00 €
PyraSer ai 6 cereali non filtrata		cl 50 6,00 €
Menabrea		cl 33 4,00 €
Ichnusa non filtrata		cl 33 4,00 €
Birra Gluten Free		cl 33 4,00 €
Birra Analcolica		cl 33 4,00 €

Wine



VINI DELLA LIGURIA

VINO ROSSO

- **CANTINA GUIDI MARIANGELA**

Rosso sfuso 1/4l 5€ 1/2l 9€ 0,75l 13 €

- **CANTINA MAFFONE**

Ormeasco di Pornassio doc 2021 *mezza bottiglia* 12 €

Ormeasco di Pornassio doc 2021 23 €

Ormeasco di Pornassio Superiore doc 2019 32 €

- **CANTINA SANCIO**

Granaccia doc Riviera Ligure di Ponente 2019 33 €

Rossese doc Riviera Ligure di Ponente 2021 26 €

- **VECCHIA CANTINA**

Rossese doc Riviera Ligure di Ponente 2021 23 €

- **CANTINA LUNAE BOSONI**

Nicolo V doc Colli di Luni 2018 (uvaggio Sangiovese, Merlot e Pollera Nero) 29 €

VINI ROSE'

- **CANTINA MAFFONE**

Ormeasco di Pornassio Sciac-trà doc 2021 23 €

- **CANTINA LUNAE BOSONI**

Rosato Mea Rosa Igt Liguria di Levante 2021 23 €

VINI BIANCHI

- **CANTINA GUIDI MARIANGELA**

Vermentino sfuso 1/4l 5€ 1/2l 9€ 0,75l 13 €

- **VECCHIA CANTINA**

Vermentino doc Riviera Ligure di Ponente 2021 23 €

Pigato doc Riviera Ligure di Ponente 2021 23 €

- **CANTINA SANCIO**

Lumassina Igt Colline Savonesi 2021 21 €

Lumassina "Lilaria" Frizzante 2021 21 €

- **CANTINA LUNAE BOSONI**

Vermentino doc Colli di Luni 2021 Etichetta Grigia 23 €

Vermentino doc Colli di Luni 2021 Etichetta Nera 32 €

Albarola doc Colli di Luni 2021 27 €

La bianca Igt Liguria di Levante 2021 (uvaggio Vermentino e Malvasia) 19 €

SPUMANTI

- **CANTINA MAFFONE**

Spumante Rosè di Ormeasco
metodo classico, Millesimato dosaggio zero doc 2015 40 €

- **CANTINA SANCIO**

Spumante Lumassina "Lady Chatterley"
metodo classico Brut 42 €

Wine

Vini del giorno al bicchiere 5 €

VINI BIANCHI

PIEMONTE

• **CANTINA MONTALBERA** Viognier “Calypsos” doc 2020 22 €

TRENTINO ALTO ADIGE

• **CANTINA COLTEREZIO**

Gewurztraminer doc 2021 25 €

Sauvignon “Prail selezione” Igt 2021 25 €

Sauvignon Blanc “Lafòà” 2020 38 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

• **CANTINA CORMONS**

Pinot Grigio doc 2020 (mezza bottiglia) 12 €

Rebolla Gialla “Collio” doc 2021 23 €

Chardonnay “Collio” doc 2021 21 €

VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

LOMBARDIA

• **CANTINA VANZINI**

Pinot Nero doc 2020 (mezza bottiglia) 12 €

Pinot Nero doc 2020 19 €

VENETO

• **CANTINA ANDREOLA**

Prosecco Sup. di Valdobbiadene ExtraDry docg (mezza bottiglia) 12 €

Prosecco Sup. di Conegliano Valdobbiadene Extradry docg 22 €

PIEMONTE

• **CANTINA MONTALBERA**

Cuvée Blanche de Noir “Extra Dry” da uve barbera, metodo martinotti 20 €

• **CANTINA VITE COLTE**

Alta Langa Brut docg Cinquecento 40 €

LOMBARDIA

• **CANTINA VANZINI** Spumante Moscato 20 €

• **CANTINA ALMA** Cuvee Brut “Bellavista” Franciacorta 48 €

TRENTINO

• **CANTINA FERRARI** Ferrari Brut , Trento doc 35 €

• **CANTINA ALTEMASI** Brut Millesimato Trento doc 34 €

FRANCIA

• **CANTINA TAITTINGER** Champagne Cuvée Brut Prestige 58 €

Wine

VINI ROSE' FRIZZANTI

VENETO

- **CANTINA ANDREOLA** Spumante Rosè "Bollé" Extra dry 19 €

VINI ROSSI

PIEMONTE

- **CANTINA MARZIANO ABBONA**

- Dolcetto di Dogliani docg (mezza bottiglia) 12 €
- Dolcetto di Dogliani "San Luigi" docg 2020 19 €
- Barbera d'Alba "Rinaldi" doc 2019 27 €
- Nebbiolo d'Alba "Bricco Barone" doc 2020 32 €
- Barbaresco docg 2018 48 €
- Barolo docg 2018 46 €

- **CANTINA MONTALBERA**

- Ruché di Castagnole Monferrato docg 2019 28 €
- Vino rosso frizzante "La Briosà" Barbera del Monferrato docg 2020 20 €

- **CANTINA VITE COLTE**

- Barbera d'Asti Superiore "La Luna e il Falo" docg 2019 27 €

TOSCANA

- **CANTINA CASTIGLIONI** Chianti Classico "Granaio" docg 2018 18 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

- **CANTINA CORMONS** Pinot Nero "Friuli" doc 2019 18 €

VENETO

- **CANTINA FARINA** Amarone della Valpolicella classico docg 2017 48 €

Ristorante Il Capanno

CELIACHIA

Si informa :

Gli antipasti variano giornalmente e possono **contenere tutti gli allergeni e il glutine**. Chiedere al personale di sala che vi servirà antipasti del giorno *gluten free*.

Primi piatti, utilizziamo la pasta comprata *gluten free*, che contiene anche altri allergeni:

Ravioli: contengono **uova, latticini, soia**.

Pasta secca: contiene **farina di lupino**

Gnocchi: contengono **uova, latticini**.

I Sughi al ragù, al burro e salvia, al pesto, ai funghi, ai frutti di mare sono *gluten free*. Mentre il sugo di noci contiene **glutine**.

Secondi di carne e pesce su richiesta verranno apportate delle variazioni per il *gluten free*. Informate il personale di sala.

Abbiamo una friggitrice dedicate alla cucina senza glutine, pertanto il “fritto misto” è *gluten free*.

Mentre contengono **glutine** le “Acciughe ripiene fritte.”

Contorni sono *gluten free*, ad eccezione delle “verdure in pastella” che contengono **glutine**.

Dessert:

Gelato: *gluten free* tranne per I gusti marron glace che contiene **glutine**.

Tiramisù: contiene **glutine**

Panna cotta: *gluten free*

Dolce della casa: a seconda del dolce può contenere glutine e altri allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.

Birre: Abbiamo anche la birra *gluten free*.

**Tutti i piatti possono contenere altri allergeni
oltre al glutine,
consulta il nostro ricettario.**

Qualunque intolleranza e allergia deve essere comunicato all'arrivo al personale di sala.

Ristorante Il Capanno

ALLERGENI

Si informa che sono presenti allergeni nei seguenti piatti:

Gli antipasti variano giornalmente e possono contenere *tutti gli allergeni*. Chiedere al personale di sala.

Pasta fresca:

Ravioli: contengono *farina di grano, uova, latticini, vino bianco con solfiti*

Pansotti: contengono *farina di grano, uova, latticini*

Taglierini, Trenette e gnocchi: contengono *farina di grano, uova*.

Sughi:

al ragù: contiene *sedano, vino con solfiti*

alle noci: contiene *latticini, frutta a guscio, glutine, uova e olio di arachidi*.

ai frutti di mare: contiene *molluschi, crostacei, solfiti*.

Gli altri Sughi variano giornalmente e possono contenere *tutti gli allergeni*. Chiedere al personale di sala.

Secondi di carne:

Filetto al pepe verde contiene *vino bianco con solfiti*.

Cotoletta alla Milanese: contiene *farina di grano, uova, latticini, olio di arachidi*.

Lumache contiene *sedano, frutta a guscio, vino bianco con solfiti*.

Secondi di pesce:

Pesce lavorato: contiene *vino bianco con solfiti, farina di grano*

Fritto misto: contiene *molluschi, crostacei, uova, farina di grano, latticini, olio di arachidi, solfiti*.

Acciughe/sarde ripiene fritte contiene *uova, farina di grano, olio di arachidi*.

Contorni:

Patate fritte: contiene *olio di arachidi*

Verdura in pastella: contengono *farina di grano, olio di arachidi*.

Dessert:

Gelato: a seconda dei gusti può contenere allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.

Tiramisù: contiene *farina di grano, uova, latticini*.

Panna cotta: contiene *latticini*.

Dolce della casa: a seconda del dolce può contenere allergeni, consulta il nostro ricettario e chiedi al personale di sala.

Nelle Birre: in tutte le birre è presente il *malto d'orzo*.

Nei Vini: in tutti i vini c'è la presenza di *solfiti e anidride solforosa*.

Il Pane servito è acquistato in Panetteria e può contenere allergeni.

Consulta il nostro ricettario

Qualunque intolleranza e allergia anche non presente nell'elenco deve essere comunicato all'arrivo al personale di sala.